14.008 Gemerské tvarohové taštičky so strúhankou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	6,00	6,00	7,50	7,50	9,00	9,00	10,50	10,50
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
tvaroh	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00
zemiaky	0,60	0,48	0,80	0,64	1,00	0,80	1,30	1,04
cukor kryštálový	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,50	1,50
vajcia	6	0,30	8	0,40	8	0,40	10	0,50
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
posýpka:								
strúhanka	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,30	2,30
cukor práškový	0,80	0,80	1,20	1,20	1,50	1,50	2,00	2,00
maslo	1,20	1,20	1,50	1,50	1,80	1,80	2,30	2,30
hmotnosť porcie v g	160		190		230		270	

Receptúra

Výrobný postup

Múku so štipkou soli a vody vymiesime na cesto (podobne ako na rezance). Na pomúčenej doske cesto vyvaľkáme a formičkou tvarujeme taštičky, do ktorých zabalíme tvarohovú plnku. Taštičky uvaríme v slanej vode. Uvarené polejeme rozpusteným maslom a posypeme opraženou strúhankou a práškovým cukrom.
Plnka: tvaroh, v šupke uvarené, prelisované zemiaky, kryštálový cukor, vajcia a vanilkový cukor zmiešame a plníme taštičky.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1953	469	10,55	14,6	0,0	71,7	1,9	43,5	0,9	0,096	0,1	0,1	0,9	0,7
B	2477	595	13,18	18,0	0,0	92,2	2,5	53,0	1,1	0,118	0,1	0,2	1,2	0,9
C	2952	708	15,49	21,2	0,0	110,5	3,0	61,2	1,3	0,138	0,1	0,2	1,5	1,1

D	3665	880	18,73	26,9	0,0	136,6	3,6	75,4	1,6	0,175	0,1	0,2	1,9	1,3